



En Français

Instagram @aunreve

Brunch



10h-15h30 en semaine

10h-16h le week-end

(Œufs certifiés BIO, Viande origine France)

Beignet chinois sésame noir 4€

Beignet frit, mochi, poudre de sésame noir, coulis griotte, lait concentré sucré

(allergènes :lait, blé, œuf, sésame)

Beignet chinois soja 4€

Beignet frit, mochi, farine de soja grillée, azuki, sauce soja miel

(allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Fleur de tofu 5€ (week-end uniquement)

Tofu soyeux, soupe caramel et cannelle,

sésames grillés, orange confite

(allergènes :soja, sésame)

Granola fruits de saison 6€petit / 9€grand

Yaourt grec, chia pudding matcha, coulis mangue, granola maison, mangue, kiwi, pensées

(allergènes :lait, fruits à coque)

Toast avocat 11€50

Pain de mie maison, purée d'avocats, avocat en tranches, œuf poché, sauce shitaké

(allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Supplément saumon fumé +2€

Pancakes salés 13€

Pancakes matcha, sauce soja, bacon mariné soja, œuf au plat, pak choi
(allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Pancakes sucrés 12€

Pancakes matcha, praliné Paris-Brest, fruits, caramel, noisettes
(allergènes :lait, blé, œuf, fruits à coques)

Toast poulet frit 13€50

Pain de mie maison, enveloppé d'œuf, ciboulettes et sésame noir, poulet frit, sauce Tianmian, tomates cerises rôties

(allergènes :lait, blé, œuf, soja, sésame)

Pain perdu sucré 12€50

Pain de mie maison perdu, orange et rhum ambré, suprêmes d'oranges, myrtilles, chantilly vanille, sésames grillés

(allergènes :lait, blé, œuf, sésame)

Croissant saumon Bénédict 14€

Croissant au beurre maison, purée d'avocat, saumon fumé, œuf benedict, mâche

(allergènes :lait, blé, œuf, poisson, sésame)

Croissant porc mijoté 15€

Croissant au beurre maison, radis blanc et chou rouge fermentés, porc mijoté, œuf mariné, mâche

(allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Burger 13€

Pain burger maison, steak haché maison, comté, oignon frit, roquette, tomate, sauce chinoise et moutarde, sauce sésame

(allergènes :lait, blé, œuf, soja, sésame)



Beignet chinois sésame



Granola



Pancakes sucrés



Croissant saumon Bénédicté



Beignet chinois soja



Toast avocat



Toast poulet frit



Croissant porc mijoté



Fleur de tofu



Pancakes salés



Pain perdu sucré



Burger

Desserts



Prix sur place

Fleur fruitée rouge 7€50

Croustillant amande, biscuit amande, compotée fruits rouges, ganache montée vanille
(allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf)

Mont-blanc 7€50

Pâte de marron, chantilly mascarpone, marmelade citron, crème marron, marron glacé, crème d'amande (allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)
Sans gluten

Réveil citron 7€50

Sablé breton, biscuit citron huile d'olive imbibé osmanthe, sirop osmanthe, crémeux citron, décor chocolat blanc
(allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf)

Mousse au chocolat 7€50

Crème de noisettes, pannacotta chocolat 65%, bavaroise chocolat 55%, caramel chocolat, grué de cacao, feuilles en chocolat
(allergènes : lait, fruit à coques, œuf)

L'œuf 7€50

Dacquoise coco, croustillant amande, mousse coco, insert mangue passion, décor chocolat, coulis mangue
(allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf)

Nuage litchi 7€50

Croustillant sésame, insert litchi, bavaroise litchi, chantilly mascarpone
(allergènes : lait, blé, œuf, sésame)

Cococoffee 7€50

Pâte sucrée cacao, crémeux chocolat, praliné café, dacquoise coco, ganache montée chocolat au lait, chantilly coco (allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)

Paris-brest 7€30

Pâte à chou et craquelin, crème praliné, praliné amande-noisette
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)

Flan vanille 4€90

Pâte feuilletée, crémeux vanille de Madagascar et Baileys (allergènes : lait, blé, œuf)

Cheesecake matcha 6€80

Sablé pistache, cheesecake matcha, chantilly pistache, pistaches hachées
(allergènes : lait, blé, œuf, fruit à coque)

Brioche au sucre 2€20

Brioche au beurre, cassonade
(allergènes : lait, blé, œuf)

Financier matcha coriandre 3€00

Financier matcha noisette, ganache coriandre (allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coque)

Brownie chocolat cacahuète 3€40

Brownie chocolat cacahuète, ganache chocolat, cacahuètes caramélisées
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)

Cookie 3€50

-Sésame noir : chocolat au lait, macadamia, sésame noir
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques, sésames)

-Chocolat sarrasin : pâte à cookie, ganache chocolat noir, poudre de sarrasin, caramel
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)

Part de cake 3€80

-Cake citron gingembre

-Marbré chocolat matcha

(allergènes : lait, blé, œuf, fruit à coque)

-Carrot cake vegan (allergènes : blé, fruit à coque)

Viennoiserie au beurre AOP 2€00

Croissant, pain au chocolat ou croissant sésame noir (allergènes : lait, blé, œuf, sésame)

Boissons

Avec lait de vache
Ou lait d'avoine/amande +0,5€



Chaudes

Espresso	2,5€
Double espresso	3,4€
Cortado	3,0€
Cappuccino	4,5€
Chocolat chaud	5,5€
Mocca	5,8€

Service à thé 1-2 pers 12€
A la tasse 4,5€

Thé vert Wuniu	
Thé Pu-erh Yunnan	
Thé blanc Anji	
Thé bleu Oolong	
Infusion jujube citron	4,5€

Chaudes ou glacées

Americano	3,0€
Latte	5,0€
Latte matcha	5,5€
Latte sésame	5,5€
Latte matcha café	5,8€
Chai latte	5,5€
Dirty chai latte	5,8€
Lait de soja maison (Week-end uniquement)	4,0€

Café : L'Arbre à café
Chai : La Main Noire
Chocolat : Nicolas Berger

Froides

Jus d'orange pressé <i>gingembre osmanthe</i>	5,0€
Citronnade yuzu gingembre	5,0€
Matcha litchi : sirop de litchi, matcha, eau pétillante	5,5€

Evian 50cl	2,5€
San Pellegrino 50cl	3,5€

Nos boissons bouteilles

La Boissonerie de Paris 25cl	3,2€
Thé glacé bio yuzu	
Jus d'orange bio	
Jus de mangue	
Infusion glacée bio <small>Camomille, citronnelle, menthe, miel de pin</small>	

Sassy 33cl	
Jus de pomme pétillant BIO	3,2€
Cidre & Poire	6,0€

Bière 33cl servie avec accompagnement uniquement	6,0€
La Parisienne – Blonde	
La Parisienne - Rousse	
Bapbap – Originale	
Bapbap – Saison herbe folle	



Instagram @aunreve

Brunch



10h-15h30 on weekdays

10h-16h on weekends

BIO eggs, Meat origin France

Black sesame chinese doughnut stick 4€

Charcoal chinese doughnut, mochi, black sesame powder, cherry coulis, Sweetened condensed milk
(allergènes :milk, wheat, egg, sesame)

Kinako chinese doughnut stick 4€

Charcoal chinese doughnut, mochi, kinako powder, azuki, honey soy sauce
(allergènes :milk, wheat, egg, soya)

Tofu flower 5€ (weekends only)

Tofu pudding, caramel soup, cinnamon, grilled sesame, sésames grillés, candied orange slice
(allergènes :soy, sesame)

Seasonal granola 6€ small / 9€ large

Greek yogurt, matcha chia pudding, mango coulis, homemade granola, mango, kiwi, edible flowers
(allergènes :milk, nut)

Avocado toast 11€50

Homemade milk toast, avocado purée, sliced avocado, poached egg, shitake sauce
(allergènes :milk, wheat, egg, soya)
Smoked salmon +2€

Salty pancakes 13€

Matcha pancakes, soy sauce, soy mainated bacons, fried egg, pak choi
(allergènes :milk, wheat, egg, soya)

Sweet pancakes 12€

Matcha pancakes, Paris-Brest praline, fresh fruits, caramel, hazelnuts
(allergènes :milk, wheat, egg, nuts)

Fried chicken toast 13€50

Homemade milk bread dipped in egg sauce, chives and black sesame, fried chicken, Tianmian sauce, roasted cherry tomatoes
(allergènes :milk, wheat, egg, soya, sesame)

French toast 12€50

Homemade milk bread french toast, orange and amber rhum, supreme oranges, blueberries, vanilla chantilly cream, roasted sesame
(allergènes :milk, wheat, egg, sesame)

Benedict salmon croissant 14€

Homemade croissant, avocado, smoked salmon, benedict egg, lettuce
(allergènes :milk, wheat, egg, fish, sesame)

Braised pork croissant 15€

Homemade croissant, radish and red cabbage pickels, braised pork, marinated egg, lettuce
(allergènes :milk, wheat, egg, soya)

Burger 13€

Homemade bun, homemade steack, comté cheese, fried onions, rocket, tomatoes, chinese sauce and mustard, sesame sauce
(allergènes :milk, egg, wheat, soya, sesame)



Black sesame chinise doughnut



Granola



Sweet pancakes



Benedict salmon croissant



Kinako chinese doughnut



Avocado toast



Fried chicken toast



Braised pork croissant



Tofu flower



Salty pancakes



French toast



Burger

Drinks

W/cow's milk
Oat or almond milk +0,5€



Hot

Espresso	2,5€
Double espresso	3,4€
Cortado	3,0€
Cappuccino	4,5€
Hot chocolate	5,5€
Mocha	5,8€

Tea set 1-2 pers	12€
Cup	4,5€
Wuniu green tea	
Yunnan Pu-erh tea	
Anji white tea	
Oolong blue tea	
Jujube lemon infusion	4,5€

Hot or Iced

Americano	3,0€
Coffee latte	5,0€
Matcha latte	5,5€
Black sesame latte	5,5€
Chai latte	5,5€
Dirty chai latte	5,8€
Dirty matcha latte	5,8€
Homemade soya milk (weekends only)	4,0€

Coffee beans : L'Arbre à café
Chai : La Main Noire
Chocolate : Nicolas Berger

Cold

Orange juice freshly pressed with ginger & <i>osmanthus</i>	5,0€
Yuzu ginger lemonade.	5,0€
Matcha litchee : <i>litchee syrup, matcha, sparkling water</i>	5,5€

Evian 50cl	2,5€
San Pellegrino 50cl	3,5€

Bottled drinks 25cl	2,8€ take away
	3,2€ dine in
La Boissonerie de Paris 25cl	3,2€

Organic yuzu iced tea
Organic orange juice
Mango juice
Organic iced infusion Chamomile, lemongrass, mint, pine honey

Sassy 33cl	
Organic sparkling apple juice	3,2€
Apple and Pear cider	6,0€

Beer 33cl can be served with food only	6€
La Parisienne – Blonde	
La Parisienne – Rousse	
Bapbap - Original	
Bapbap – Herbe folle blonde. Organic	

Desserts



Dine in price

Fleur fruitée rouge 7€50

Crispy almond, almond biscuit, red fruits insert, vanilla whipped chocolate ganache
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Mont-blanc 7€50

Chestnut paste, mascarpone chantilly cream, lemon marmelade, chestnut cream, glazed chestnut, almond cream (allergenes :milk, egg, weat, nut)
Gluten free

Réveil citron 7€50

Brittany shortbread, lemon and olive biscuit, osmanthus syrup, lemon crémeux, osmanthus jelly, white chocolate decorations
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Mousse au chocolat 7€50

Hazelnut cream, 65% dark chocolate pannacotta, 55% dark chocolate mousse, chocolate caramel, cocoa crane, chocolate leaves
(allergenes :milk, egg, nut)

L'œuf 7€50

Coconut dacquoise, crispy almond, coconut mousse, mango passion fruit insert, white chocolate, mango coulis
(allergenes :milk, egg, wheat, nut)

Nuage litchi 7€50

Crispy black sesame, litchee inserti, litchee bavaroise, mascarpone chantilly
(allergenes :milk, egg, weat, sesame)

Cococoffee 7€50

Coco sweet pastry dough, chocolate crémeux, coffee praline, coconut dacquoise, milk chocolate whipped chocolate ganache, coconut chantilly creme
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Paris-brest 7€30

Chou pastry with craquelin, praliné cream, almond-hazelnut praline
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Vanilla flan 4€90

Puff pastry, Vanilla&Baileys (allergenes :milk, egg, weat)

Matcha cheesecake 6€80

Pistachio sable cookie, matcha cheesecake, pistachio chantilly cream, chopped pistachio
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Sugar brioche 2€20

Brioche, brown sugar
(allergenes :milk, weat, egg)

Matcha and coriander financier 3€00

Matcha hazelnut financier, coriander ganache (allergenes :milk, egg, weat, nut)

Chocolate peanut brownie 3€40

Chocolate peanut brownie, chocolate ganache, caramelized peanuts
(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Cookie 3€50

-Black sesame, milk chocolate, macadamia
(allergenes :milk, egg, weat, nut, sesame)

-Buckweat chocolate :cookie dough, dark chocolate ganache, buckweat powder, salted butter caramel

(allergenes :milk, egg, weat, nut)

Slice of cake 3€80

-Ginger lemon cake

-Matcha chocolate marble cake

(allergenes :milk, egg, weat, nut)

-Vegan carrot cake

(allergenes : weat, nut)

Viennoiserie 2€00

Croissant, pain au chocolat or black sesame croissant (allergenes :milk, egg, weat)